



# Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

## De But en Blanc

Vin de France 2011



<b>Cépage</b>	Chenin
<b>Vignes</b>	Âgées de plus de 5 ans
<b>Sol</b>	Plateau jurassique de structure caillouteuse (silex) avec graviers liés par une terre légèrement argileuse. Exempt de tout calcaire libre, ce sol permet un enracinement très profond.
<b>Climat</b>	Zone tempérée avec une influence océanique, favorisant une maturation lente et progressive
<b>Culture</b>	Agriculture biologique (Ecocert)
<b>Récolte</b>	Dernière sélection de tris manuels ; grappes totalement atteintes de pourriture noble vendangées en novembre.
<b>Rendement</b>	4-5 hl/ha
<b>Vinification</b>	Fermentation en barrique et élevage sur lies totales durant 36 mois
<b>Vin</b>	Liquoreux (~200 gr/l de sucre résiduel), non chaptalisé (de même que tout le reste de la gamme). Très aromatique, associant les caractères de fruit sec, de pourriture noble et de lie en une parfaite harmonie ; riche, long et profond en bouche.
<b>Garde</b>	Potentiel de garde 30 à 50 ans

